



\*\*\*\*\*

Stanglwirt



DEINE KARRIERE

*... daheim beim Stanglwirt*

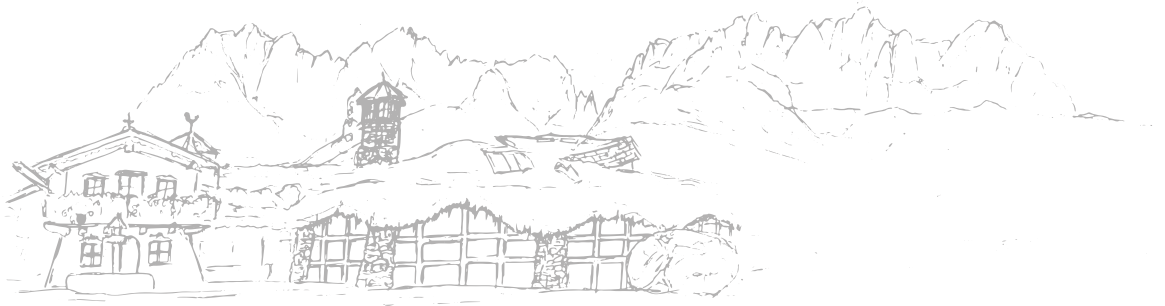
# DU SUCHST NACH EINER NEUEN HERAUS- FORDERUNG?

Nach einem Job, der Spaß, ein tolles Team und abwechslungsreiche Aufgaben in einem erfolgreichen Ganzjahres-Unternehmen, noch dazu in einer traumhaften Naturkulisse, bietet? Gemeinsam möchten wir deine Karriere-Laufbahn beim Stanglwirt begleiten und dir als Teammitglied unsere Wertschätzung ausdrücken.

Passen deine Ideale zu unseren?

**Dann freuen wir uns über deine Reise zu uns – ein Teil unserer großen Familie ... daheim beim Stanglwirt zu werden!**





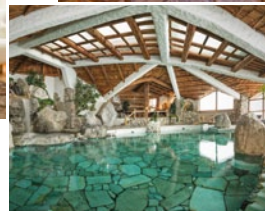
Jede Menge **S**paß bei der Arbeit  
Tolles **T**eam  
Abwechslungsreiche **A**ufgaben  
Traumhafte **N**aturkulisse  
Viele **G**emeinsame Ziele  
Vierversprechende **L**aufbahn  
Gegenseitige **W**ertschätzung  
Gemeinsame **I**deale  
Viel **R**espekt für die Natur  
Sei ein **T**eil der Stangl-Familie

# WAS ERWARTET DICH BEIM STANGLWIRT?

Wir sind ein internationales, familiengeführtes 5-Sterne-Resort und aus vollem Gastgeberherzen. Gleichzeitig sind wir eine bodenständige und gemütliche Begegnungsstätte für junge und junggebliebene Menschen aus aller Welt. Bei uns kann und soll man sich uneingeschränkt wohlfühlen. Ganz egal, ob man Urlaub macht oder arbeitet. Als einziger Bio-Bauernhof mit integriertem Luxushotel stehen wir außerdem für Tradition und Nachhaltigkeit – ein wahres „Harmonie-Netzwerk“ in den Alpen. Unsere gelebte Verbundenheit mit der Natur und traditionellen Werten machten uns zu einer ganzheitlichen Kraftquelle für alle Generationen und zu einem „Daheim“ für Gäste wie für Mitarbeiter. Als überzeugte Gastgeber verkörpern wir Tiroler Originalität auf authentische und menschliche Weise. Ein offener und ehrlicher Umgang ist uns sehr wichtig, denn wir wollen ein harmonisches Arbeitsumfeld schaffen, in dem jeder Einzelne mit Freude und Begeisterung seinen Teil zum Erfolg beitragen kann.

**Klingt das genau nach dem Arbeitgeber, den du suchst?**

Dann interessieren dich bestimmt auch unsere **Kernwerte**.



# Unsere Kernwerte

## EHRlichkeit

Wir sind offen, kritikfähig, vertrauensvoll und loyal zum Unternehmen und auch zu unseren Kollegen und Partnern.

## NACHHALTIGKEIT

Durch einen sinnvollen Umgang mit allen Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, sind wir ein Vorreiter in der nachhaltigen Bewahrung unserer Umwelt.

## BODENSTÄNDIGKEIT

Wir sind ehrliche Gastgeber und vermitteln liebevolle und authentische Verbundenheit zu Mitarbeitern, Gästen und Partnern.

## INNOVATION

Wir fördern abteilungsübergreifende, kreative Ideen und suchen stets nach neuen Möglichkeiten, um uns zu verbessern und weiterzuentwickeln.

## HARMONIE

Wir sind ein Daheim für Mitarbeiter und für Gäste und sehen uns als eine große Familie, die jeden Menschen mit offenen Armen begrüßt.

## GEBORGENHEIT

Wir schaffen eine gemütliche und heimelige Atmosphäre, in der man sich auf Anrieb wohlfühlt. Wir leben Tradition, Brauchtum und menschliche Werte.

## WERTSCHÄTZUNG

Wir haben Freude am Umgang mit Menschen und begegnen einander stets mit Respekt und Wertschätzung. Gesunder Menschenverstand zeichnet uns aus.

## DEMUT

Wir blicken dankbar auf eine langjährige Geschichte zurück und sehen als sicherer Arbeitgeber zuversichtlich und optimistisch in die Zukunft.

## LEIDENSCHAFT

Wir arbeiten engagiert und mit Herzblut daran, täglich ein kleines Stück besser zu werden und lassen nichts unversucht, um die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen.

# DAS FERIENDORF FÜR DAS AUFATMEN DER SEELE

- 1 Mitarbeiter-Eingang
- 2 Personalbüro
- 3 Mitarbeiter-Residenz
  
- 1 Haupteingang Rezeption
- 2 Rezeption
- 3 Großer Kaiserbogen Zimmer Nr. 401 - 850
- 4 Einfahrt Parkgarage
- 5 Hotelbar „auf der Tenne“
- 6 Shopping-Arkade (Stangl-Shop, Sport-Eck)
- 7 Bio-Hotel Zimmer Nr. 330 - 394
- 8 Landwirtschaft (Kuhstall, Misthaufen)
- 9 Gasthof („Stangl-Alm“ Restaurant, Kuhstallstube, Gaststube)
- 10 Gasthof Terrasse
- 11 Stammhaus  
Zimmer Nr. 220 - 251
- 12 Hotel-Restaurant
- 13 Kaminstube
- 14 Kleiner Kaiserbogen  
Zimmer Nr. 201 - 215
- 15 Kaiserbogen III „Sonnensuiten“  
Zimmer Nr. 100 - 125
- 16 Kinderbauernhof
- 17 Graspoint Hochalm  
(„Stangl-Alm“ mit Käserei)

- 1 Reitplatz
- 2 Driving-Range
- 3 Reithalle und Lipizzaner-Gestüt
- 4 Fitnessgarten
- 5 Gymnastikraum
- 6 Tennis-Hallen
- 7 Tennis-Freiplätze

- 1 **Stanglwirt SPA (Beauty & Massage)**  
täglich 9.00 - 19.00 Uhr

## Familien-Wellnesswelt

Pools & Relax-Zonen: täglich 7.00 - 21.00 Uhr  
Saunen: täglich 10.30 - 21.00 Uhr

- 2 Felsenbad 32 °C
- 3 Felsen-Sauna, Whirlpool 36 °C
- 4 Felsenbad-Außenpool 32 °C
- 5 Familien-Sportpool 28 °C  
(in den Sommermonaten)
- 6 **Kinderwasserwelt 32 °C**  
täglich 10.00 - 18.00 Uhr



Unterführung



Bushaltestelle



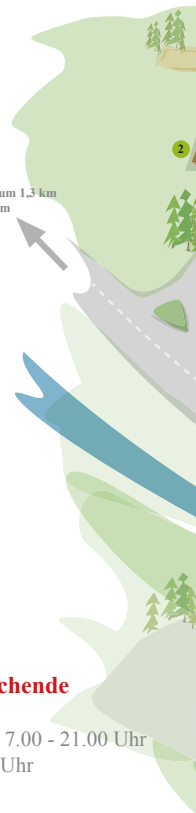
Parkplätze

Going Zentrum 1,3 km  
Ellmau 3,3 km

## Wellnesswelt für Ruhesuchende (ab 15 Jahren)

Pools & Relax-Zonen: täglich 7.00 - 21.00 Uhr  
Saunen: täglich 14.00 - 21.00 Uhr

- 7 Solepool 36 °C
- 8 Profi-Sportbecken 25 x 7 m, 28 °C
- 9 Relax-Zone
- 10 Sauna-Welt (textilfrei)
- 11 Ruhe-Bereich (Flüsterzone)
- 12 Natur-Badesee 517 m<sup>2</sup>





# WER STECKT HINTER DEM STANGLWIRT?



*Balthasar Hauser*

Eigentümer und Geschäftsführer

Dass man Geschäftsführer und Bauer gleichzeitig sein kann, beweist der „Stanglwirt“ jeden Tag aufs Neue. Dabei ist der Vollblutgastgeber, der bereits in sehr jungen Jahren in diese Rolle schlüpfen musste, noch weitaus mehr: Als unermüdlicher Ideengeber drückt er seit Jahren dem Stanglwirt seinen unverkennbaren Stempel auf und hat den Traditionsbetrieb zu einem Pionier in Sachen Öko-Hotellerie gemacht. Als Naturliebhaber hat er seine baubiologischen Visionen in eine wunderschöne Architektur einfließen lassen.



*Magdalena Hauser*

Stanglwirtin

Die gute Seele des Hauses, Stanglwirtin Magdalena Hauser, begeistert mit Herzlichkeit und Güte und kümmert sich um die vielen unsichtbaren, kleinen und großen Dinge im Hintergrund, die den Aufenthalt im Stanglwirt erst zu etwas Besonderem machen. Ob Blumenschmuck oder Wäscherei, Sängertreffen oder Gästewanderung, die Stanglwirtin absolviert jede Aufgabe mit Hingabe und Bravur und ist gleichzeitig der Ruhepol im Haus.



# Unternehmensfamilie & Direktion



*Maria Hauser*

Marketing & PR, Spa & Shop Konzepte,  
Großevents & Qualitätssicherung

Als ältere Tochter und Mutter von Leni und Anna ist sie 2006 nach erfolgreichem Bachelor-Abschluss in Australien und ihrer Tätigkeit als Event-Managerin in den USA wieder in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt. Sofort in die Geschäftsführung integriert, zeichnet sie mittlerweile für Marketing, PR, Großveranstaltungen (wie die die legendäre Weißwurstparty), für Shopping, Beauty, Lifestyle und Mode (inklusive eigenem Label) sowie mit der Erweiterung von Spa & Wellness auch für dieses weitreichende Segment verantwortlich.



*Elisabeth Hauser-Benz*

Verwaltung, Personalwesen & Lipizzaner-Gestüt

Als jüngere Stanglwirt-Tochter ist sie 2012 voller Tatendrang von der Schweiz aus, als damalige Assistentin der Geschäftsführung einer renommierten Hotelkette, dem lockenden Ruf der Heimat gefolgt. Seitdem fungiert sie als rechte Hand von Geschäftsführer Balthasar Hauser und hat die Leitung der Verwaltung sowie des von ihr neu aufgebauten Ressorts Human Resources inne. Neben ihrer Zeit als Mama widmet sie sich weiters dem hauseigenen Reitstall und der Zucht der edlen Lipizzaner.



*Johannes Hauser*

Landwirtschaft & Gastronomie

Der jüngste Hauser-Spross vervollständigt das geschwisterliche Führungs-Team seit 2013 nach vierzehn Monaten als Management-Trainee in einem Luxushotel auf Hawaii. Seine Kompetenzen liegen im kulinarischen Bereich, vor allem in der Ent- und Weiterentwicklung unserer hauseigenen Produkte. Neben der Gastronomie ist er vor allem mit vererbten Hauser'schen Herzblut für die eigene Landwirtschaft und der Bewirtschaftung der Stanglwirtfelder (ca.51ha) sowie die hauseigene Fischerei zuständig.

# Direktion



*Trixi Moser*

Hotel-Direktorin

Die Hotel-Direktorin Trixi Moser ist ein wahres Stanglwirt-Urgestein und ein echtes Juwel obendrein. 1990 begann die sympathische Wagrainerin an der Stanglwirt-Reception, fest entschlossen, nur ein halbes Jahr zu bleiben. Doch schon bald wurde klar, dass die aufgeweckte Salzburgerin ihr wahres Talent im Stanglwirt voll ausspielen konnte und so erklimm Trixi Moser mit den Jahren alle Stufen der Karriereleiter und leitet seit 2006 als Hotel-Direktorin mustergültig die Geschicke des Hotelbetriebs und ist erste Ansprechpartnerin bei unseren Gästen vor Ort. Als Teil der Direktion ist sie für die Reception, Reservierung, Events, die Kinderbetreuung, die Hausmeister und das Housekeeping verantwortlich.



*Daniel Campbell*

Direktor F & B

Daniel Campbell leitet seit 2019 als Direktor im Food- & Beverage-Bereich die kulinarischen Geschicke in allen hauseigenen Restaurants und Bars. Als Vorgesetzter der größten Abteilung (durchschnittlich 150 Mitarbeiter) zeichnet sich Daniel für alle Gaumenfreuden des Hauses verantwortlich und kümmert sich auch um das professionelle Zusammenspiel zwischen Service und Küche. Gleichzeitig zählt auch die Warenwirtschaft mit professioneller Lagerhaltung und das F&B-Controlling zu seinen Kompetenzbereichen. Er stellt gemeinsam mit Johannes Hauser sicher, dass die Versorgung aller Gäste in höchster Qualität gewährleistet ist. Zudem kümmert sich Daniel um die operativen Abläufe im Wellness & Spa-Bereich.

# Chronik

**1609** Die Wirtsgerechtigkeit beim Stanglwirt wurde von der Urbarobrigkeit in Kitzbühel erstmals im Jahre 1609 verliehen. 1643 erscheint Johann Stangl als „Wirt auf der Prama“ und seitdem blieb der Name „Stangl“ am Wirtshaus haften.

**1722** Mit der Übernahme des Stanglwirts durch Sebastian Schlechter 1722 beginnt eine goldene Ära. Schlechter erweist sich als genialer Geschäftsmann und bringt es durch den Handel mit Salz und anderen Gütern zu ansehnlichem Reichtum. 1720 baut er den Gasthof Stangl.

**1944** Die kinderlose Witwe Maria Schlechter, geborene Hauser, übergibt ihrer Großnichte Anna Hauser ihren Besitz „Stanglwirt“ samt Zubehör und Landwirtschaft, wie alles liegt und steht.

Gemeinsam mit Lebens- und Gesangspartner Alois Hofer gründete Anna Hauser im Jahre 1949 das Sängertreffen beim Stanglwirt. Anna Hauser wurde mitten in ihrer höchsten Schaffenskraft im Alter von 50 Jahren aus dem Leben gerissen. In ihrem Testament vom 6. Mai 1959 wurde als Alleinerbe der am 08.08.1946 geborene Sohn, Balthasar Hauser, vertreten durch Vater und Vormund Alois Hofer, zum Stanglwirt in Going bestellt.



**1966** Ab diesem Zeitpunkt gab es für den jungen Gastwirt und Bauern eine Fülle von Arbeit. Hauser hatte Freude an seiner Tätigkeit und steht heute in der ersten Reihe seiner Branche. Der Erfolg und seine schöpferischen Ideen brachten ihm, seinen Vorgängern gleich, ein hohes Ansehen. Balthasar Hauser baute in der wirtschaftlichen Blütezeit von 1966 bis heute den Stanglwirt zu einem internationalen Hotel- und Freizeitbetrieb aus.

# IN WELCHEM BEREICH FÜHLST DU DICH DAHEIM?

Hast du Lust auf Vielfalt und Abwechslung? Dann sieh dir die Möglichkeiten unseres Teams an:

## REZEPTION, RESERVIERUNG & CONCIERGE

Du liebst es, mit Menschen in Kontakt zu treten und die erste Anlaufstelle für Informationen und Anliegen zu sein? Telefonierst und organisierst sehr gerne und möchtest für Gäste den idealen Urlaub planen? Dann bist du hier genau richtig! An der Rezeption, beim Concierge und in der Reservierung suchen wir laufend nach wahren Organisationstalenten.



## PORTIERE & CHAUFFEURS

Du liebst es, Menschen in Empfang zu nehmen und glänzt mit seriöser Zurückhaltung? Oder überzeugst gerne mit deinem eleganten und angenehmen Fahrstil? Dann bist du als Portier oder Chauffeur bei uns bestens aufgehoben.

## EVENTS & MARKETING

Du machst jedes Fest zu einer gelungenen Veranstaltung und bist gerne mit Menschen in Kontakt? Oder überzeugst du liebend gern mit kreativen Ideen und ganz viel Engagement? Dann bist du bei Events & Marketing an der richtigen Stelle. Denn hier freuen wir uns über einfallsreiche und improvisierfreudige Köpfe.





## RESTAURANT, SERVICE & HOTELBAR

Du möchtest qualitätsorientierten Menschen einen schönen Urlaub bescheren, spannende Events hautnah miterleben, mit Tiroler Gastfreundschaft überzeugen und jedem Gast den Wunsch von den Lippen ablesen? Dann bewirb dich bei unserem Restaurant & Hotelbar-Team. Hier suchen wir stets nach engagierten Persönlichkeiten mit dem gewissen Gast-GEBER-Gen.

## KÜCHE & PATISSERIE

Du liebst das geschäftige Treiben einer Großküche und willst unsere Gäste auf höchstem Niveau bekochen? Du bist kreativ und genau? Du möchtest aus besten regionalen und saisonalen Zutaten sowohl klassische als auch vegan-vegetarische Gaumenfreuden kreieren und versuchst täglich besser zu werden? Dann bist du bei unserem Kulinarik-Team genau richtig.



## BEAUTY & MASSAGE

Du hast dich mit Haut & Haar der Schönheit verschrieben, möchtest Gäste mit Beauty-Anwendungen verwöhnen oder mit deinen Therapiekünsten zu wohlbefinden verhelfen? Dann bewirb dich bei unserem Beauty & Massage-Team!

## WELLNESS & FITNESS

Du bist gesundheitsbewusst und kontaktfreudig? Liebst Fitness, Spa und Wellness? Möchtest Gäste mit deiner Serviceorientierung in unseren Wellness Welten verwöhnen? in unserem „Green-SPA“ verwöhnen? Oder als Fitnesscoach dafür sorgen, dass unsere Gäste in ihrer persönlichen Auszeit nicht auf ein aktivierendes Training verzichten müssen und dabei interessante Persönlichkeiten kennenlernen? Dann bist du bei unserem Wellness & Fitness-Team genau richtig!





## HOUSEKEEPING & WÄSCHEREI

Du willst für jeden Gast eine heimelige Wohlfühl-Atmosphäre schaffen und jede Ecke des Hotels ganz genau kennenlernen? Dann bist du bei Housekeeping & Wäscherei an der richtigen Adresse.

## FLORISTIK

Du bringst mit Blumen und deinem grünen Daumen die Menschen zum Strahlen? Dann bist du als Florist/-in bei uns genau richtig.



## VERWALTUNG

Du liebst Zahlen und Controlling und gehst beim Thema Buchhaltung so richtig auf? Oder möchtest für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hauses da sein? Dann bist du bei Verwaltung und Human Resources bestens aufgehoben!

## KINDERBAUERNHOF

Du liebst Tiere und Kinder gleichermaßen? Bist eine echte Frohnatur und möchtest unseren kleinsten Gästen den allergrößten Urlaubsspaß ermöglichen? Dann bist du im Kinderbauernhof an der richtigen Adresse.



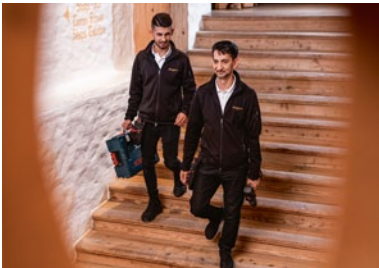


## LIPIZZANER-REITSCHULE

Du bist in Pferde vernarrt, liebst das edle Gemüt von Lipizzanern und möchtest Gästen die Schönheit des Reitens näherbringen? Dann auf im Galopp zur Lipizzaner-Reitschule im Stanglwirt.

## STANGL-SHOP & BAUERNLADEN

Du liebst es, im Verkauf zu arbeiten und berätst Gäste gern zu Mode, Wohnaccessoires und Lifestyle-Must Haves? Dann entfalte dein Verkaufstalent im Stangl-Shop und Bauernladen!



## HANDWERK & LAGER

Du bist handwerklich geschickt, hast ein angeborenes Improvisationstalent und glänzt mit viel Liebe zum Detail? Du fühlst dich bei Aufgaben rund um Haus-, Sanitär- und Heizungstechnik wie ein Fisch im Wasser? Gehst in der Wellnesstechnik den Dingen gerne auf den Grund? Oder suchst als Tischler, Maler oder Lagerist ein abwechslungsreiches Betätigungsfeld? Dann bist du bei den technischen Berufen im Stanglwirt genau richtig.

## KÄSEREI & LANDWIRTSCHAFT

Du liebst es, richtig anzupacken, machst Landwirtschaft mit Leidenschaft oder möchtest aus besten Zutaten herzhaftes Käsespezialitäten entstehen lassen? Dann freuen wir uns über deine Bewerbung in der Käserei und Landwirtschaft!





## PRAKTIKA

Du möchtest einen der bekanntesten Hotelbetriebe Österreichs kennenlernen, willst erste Praxisluft in einem abwechslungsreichen Familienunternehmen schnuppern oder die Faszination Tourismus in einem vielfältigen und internationalen Einsatzgebiet erleben? Dann bewirb dich jetzt für die Stanglwirt-Praktikumsplätze. Von Service, Küche, Rezeption bis hin zu Reitstall und Kinderbetreuung – bei uns wirst du fündig!

## MANAGEMENT-TRAINEE

Mindestdauer 5 Monate

Schwerpunkt F & B-Bereich / Zimmerreservierung & Verkauf

Du möchtest dein theoretisches Wissen (Uni, FH, höhere Fachschulen, Tourismuskolleg, ÖHV-Akademie usw.) im Zuge eines Berufspraktikums oder freiwilligen Internships in der Praxis umsetzen und berufliche Erfahrung sammeln? Dann bewirb dich jetzt als Management-Trainee!



## MULTI - JOBS

Dein Aufgaben- und Einsatzgebiet lässt sich kaum in Worte fassen? Deine Fähigkeiten übersteigen jede Job-Deskription? Und deine Interessen sind so vielfältig wie das Leben? Dann bewirb dich für einen Multi-Job und kombiniere deine individuellen Talente zu mehreren Jobs. In denen du dich voll entfalten kannst.



Du möchtest deine Karriere im Tourismus beim erfolgreichsten familiengeführten Hotel und beliebtesten Lehrlingsbetrieb Österreichs beginnen? Du hast deine Lehre vielleicht sogar schon begonnen oder bist mittendrin, strebst aber einen betrieblichen Wandel an? Möchtest bei einem vielfach ausgezeichneten Tiroler Lehrbetrieb deine individuellen Fähigkeiten ausbauen? Und eine vielfältige und abwechslungsreiche Ausbildungs- und Weiterbildungsplattform nutzen? Dann bewirb dich als Lehrling beim Stanglwirt und starte deine Karriere hier!



**Ausgezeichneter  
Tiroler  
Lehrbetrieb**

## MEINE KARRIERE

*... daheim beim Stanglwirt*



**Stanglwirt**  
\*\*\*\*\*



**Sicherer Arbeitsplatz & ganzjährige Anstellung mit umfassender Ausbildung**



**Aktive Begleitung durch Lehrlingsausbildner und Paten**



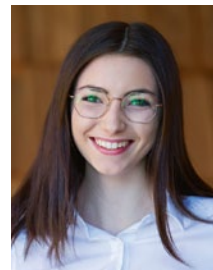
**Wohnen & Leben in der neuen Mitarbeiter-Residenz**

### WIR BILDEN AUS:

Hotel- und  
Gastgewerbeassistent/in  
Gastronomiefachmann/frau  
Restaurantfachmann/frau  
Kochfachmann/frau  
Bürokaufmann/frau  
Einzelhandelskaufmann/frau

„Meine Lehre als Bürokauffrau beim Stanglwirt ist sehr abwechslungsreich und man lernt jeden Tag etwas Neues. Ich schätze unser Miteinander im Team und die große Hilfsbereitschaft sowie Wertschätzung untereinander. Ich habe mich für die „Lehre mit Matura“ entschieden und bin dankbar für die große Unterstützung und die Weiterentwicklungsmöglichkeiten, die mir hier geboten werden. Ich glaube durch eine Lehre beim Stanglwirt hat man die besten Voraussetzungen, um in jede Branche einsteigen zu können, weil ‚do beim Stangl lernt ma was gscheit’s‘. Auch wenn mir viele Türen offenstehen werden, bin ich fest entschlossen, nach meiner Lehrzeit daheim beim Stanglwirt zu bleiben.“

Aurelia, Bürokauffrau im 2. Jahr



**WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG:**

Familie Hauser, Bio- und Wellnessresort Stanglwirt, A-6353 Going am Wilden Kaiser, Kaiserweg 1  
oder unter [karriere@stanglwirt.com](mailto:karriere@stanglwirt.com)

# DEINE MITARBEITER- BENEFITS!

Das Motto „...daheim beim Stanglwirt“ gilt in unserem Hotel nicht nur für die Gäste, sondern auch für alle Mitarbeiter, die sich tagtäglich stets darum bemühen, unvergessliche Urlaubsmomente zu schaffen. Darum bieten wir unserem Team eine Rundum-Verpflegung bestehend aus täglichem Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffet sowie Mitarbeiterunterkünfte an.



## Weitere hausinterne Benefits

- Kostenlose Nutzung des Wellnessbereichs
- 20 % Ermäßigung in folgenden Abteilungen: Stangl-Shop, Sport-Eck, Bauernladen, Stanglwirt-SPA, Friseur-Lounge, Florist
- Kostenlose Tennis-Trainerstunden, Verleih von Schlägern & Nutzung verfügbarer Plätze
- Sonderkonditionen in unserem Lipizzaner-Gestüt
- Sonderkonditionen in zahlreichen Partnerhotels auf Anfrage
- Mitarbeiterbekleidung subventioniert/bereitgestellt
- ... und vieles mehr!

Jeder unserer Mitarbeiter erhält auf Wunsch einen Stanglwirt-Mitarbeiterausweis, mit welchem man noch weitere Vergünstigungen in unterschiedlichen Partnerbetrieben in der Region genießen kann.

## Corporate Benefits + Corplife

Es freut uns ganz besonders, Partner von „corporate benefits“ und „Corplife“ zu sein. Diese Portale bieten unseren Mitarbeitern per Log-in eine unglaublich breite Anzahl an qualitativ hochwertigen Produkten und Dienstleistungen an, die zu stark vergünstigten Preisen erworben werden können. [www.corporate-benefits.at](http://www.corporate-benefits.at), [www.corplife.at](http://www.corplife.at)

## Wilder Kaiser Staff Card

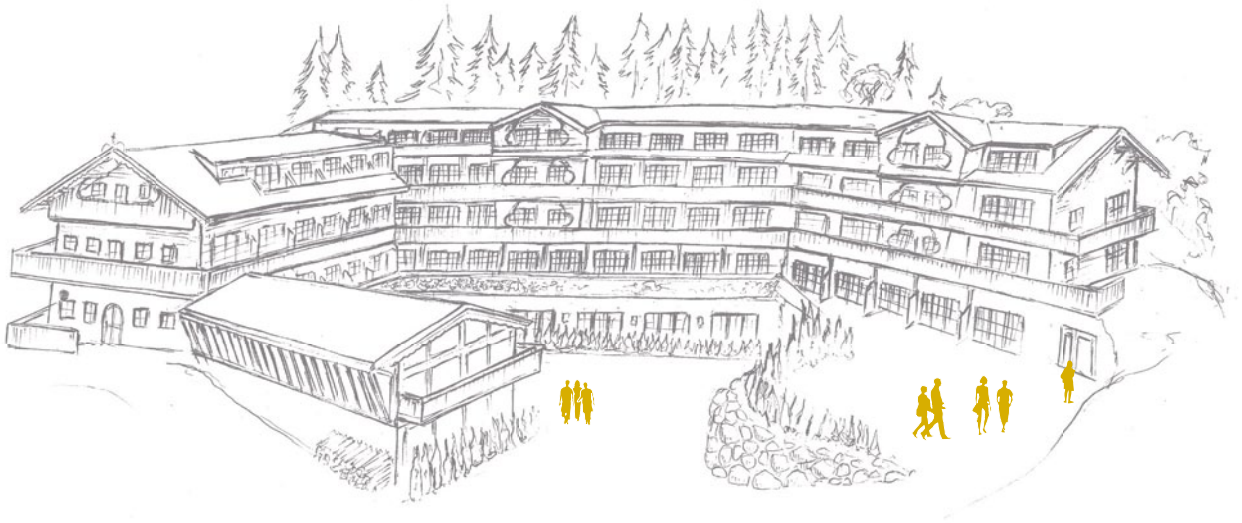
Die Tourismusregion Wilder Kaiser bietet allen Mitarbeitern, die in den Orten Söll, Scheffau, Ellmau und Going tätig sind, die „Wilder Kaiser Staff Card“ an. Mit diesem Ausweis bekommst du eine Vielzahl an ermäßigten Leistungen bei unterschiedlichen Partnerbetrieben in der Region und kannst kostenlos am Wilder Kaiser Staff- und Aktivprogramm teilnehmen. Wir sind Mitglied der besten Arbeitgeber-„Kaiserschafft“.

[www.wilderkaiser.info/de/service/wilder-kaiser-card](http://www.wilderkaiser.info/de/service/wilder-kaiser-card)



# WOHNEN UND LEBEN ...DAHEIM BEIM STANGLWIRT

Arbeit ist das halbe Leben. Damit auch die zweite Hälfte – deine wohlverdiente Freizeit – nicht zu kurz kommt, erfährst du hier alles über die einzigartige Lebensqualität, die du rund um den Stanglwirt genießt. Denn die herrliche Umgebung, wegen der uns Gäste aus aller Welt besuchen, hält auch für dich einiges bereit. Du bist dort, wo andere Urlaub machen. Für dich haben wir hier eine Wohlfühldestination geschaffen, die das Beste aus allen Arbeits- und Lebensbereichen stimmig unter einem Dach vereint. Unsere Mitarbeiter-Residenz ist, ganz dem Namen entsprechend, für alle Stanglwirt-Mitarbeiter entwickelt worden und dient dir als dein persönliches, exklusives „Daheim beim Stanglwirt“.







„Im Stanglwirt haben wir heute 170 Zimmer mit großzügiger Infrastruktur, die unser Vater in den vergangenen 50 Jahren Schritt für Schritt aufgebaut hat. Unser Anspruch ist, dass die Mitarbeiter in gleicher Qualität wohnen wie unsere Gäste. Deshalb ist die neue Mitarbeiter-Residenz fast genauso groß wie der Stanglwirt. Sie entstand quasi auf einen Schlag, um unseren Mitarbeitern dieses einzigartige Wohnerlebnis zu ermöglichen.“

– Elisabeth Hauser-Benz

# DEINE KOLLEGEN

Du möchtest deine zukünftigen Kollegen sehen? Unter „Über uns“ auf unserer Karriereseite kannst du dir unsere gesamte Stanglwirt-Familie ansehen.

## EIN AUSZUG PERSÖNLICHER MITARBEITER- GESCHICHTEN:



Nina und Gregor haben sich ...daheim beim Stanglwirt kennengelernt. Zwei Einzelzimmer benötigten sie nur für kurze Zeit, denn nun wohnen sie zusammen in einem Apartment mit großem Garten für Blumen und Kräuter, in unserer neuen Mitarbeiter-Residenz.

„Die Residenz ist so wunderbar, alles ist neu, wir haben gar keine Lust, uns eine eigene Wohnung zu suchen!“



Carmen hat sich mit 58 Jahren dazu entschlossen beim Stanglwirt einen Neuanfang zu wagen. Sie hat ihr großes Haus gegen ein Zimmer in der Mitarbeiter-Residenz eingetauscht und bereut ihre Entscheidung keinen einzigen Tag!

„Ich liebe die große Terrasse mit dem herrlichen Ausblick. Auch das Zimmer ist richtig schön und perfekt für mich.“

Andreas hat sich mit 22 Jahren noch für eine weitere Lehre entschieden und seine Oma hat ihn dafür zum Stanglwirt geschickt, „damit er das Handwerk gleich von den Besten lernt“.

„Es ist so unglaublich viel Platz. Ich kenne die Personalzimmer von vielen anderen Hotels, aber die sind viel kleiner und bei Weitem nicht so schön.“



# DU HAST IMMER NOCH NICHT GENUG ERFAHREN?

## Dann warte ab, was der Stanglwirt noch zu bieten hat:

Für dich als Mitarbeiter/-in ist der Stanglwirt weit mehr als „nur“ eine sichere Arbeitsstelle. Denn das breitgefächerte Veranstaltungsprogramm macht den Stanglwirt zu einer aufregenden Eventlocation, die dir neben viel Abwechslung auch ein sehr spannendes Arbeitsumfeld bietet.

Die legendäre Weißwurstparty, die Jahr für Jahr den Höhepunkt des Hahnenkammwochenendes bildet, ist in aller Munde und allein hierfür braucht es viele Helfer, die für einen reibungslosen Ablauf sorgen. Wenn du also prominente Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Sport, Film, Musik und Entertainment in echt erleben möchtest, freuen wir uns sehr über dein Engagement. Auch das sehr beliebte Sängertreffen, der charmante Christkindlmarkt, das große Silvesterfest, unzählige Hochzeiten und viele Firmenmeetings und Privat-events machen den Stanglwirt zu einer abwechslungsreichen Festbühne.

Ob dabei in der Hotelbar „auf der Tenne“, im Gasthof „Stangl“, in einem unserer vielen Veranstaltungsräume oder in der Lipizzaner-Reithalle gefeiert wird, hängt ganz von der Anzahl der Gäste ab. Und selbstverständlich auch von den aktuellen Covid-19-Schutzmaßnahmen. In jedem Fall bieten sich für dich schöne Möglichkeiten, um das Veranstaltungsprogramm im Stanglwirt zu nutzen und dich gleichzeitig mit vielfältigen Aufgaben einzubringen.





# STANGL SUCHT DEN SUPERKAMERADEN

Jeder Mitarbeiter hat die Möglichkeit untereinander ein Dankeschön für besondere Teamarbeit auszusprechen! Werde ein „Superkamerad“ und sammle damit wertvolle Sterne! Außerdem kannst du deinen Verbesserungsvorschlag weitergeben und für jede Umsetzung bekommst du Sterne auf dein Konto.

Den besten Mitarbeitern im Ranking winken attraktive Geld-Prämien, Gutscheine, Geschenke und vieles mehr! Der „Superkamerad des Jahres“ wird bei der jährlich stattfindenden Mitarbeiter-Weihnachtsfeier bekannt gegeben.

Mitmachen lohnt sich! Im Sinne der „Stanglwirt-Philosophie“ wird dein außergewöhnlicher Einsatz für unsere Gäste und Kollegen belohnt.



## STANGL-GREEN-TEAM

Als umweltbewusster Betrieb freuen wir uns über umweltbewusste Mitarbeiter. Du möchtest was verändern? – Dann werde ein Teil des Stangl-Green-Teams und zeig uns deine Ideen!



# UNSERE GRÜNE PHILOSOPHIE

---

## **Aus baubiologischer Sicht ist das Bio-Hotel Stanglwirt von innen wie von außen Natur pur!**

Haus- und Bauherr Balthasar Hauser legt seit jeher sehr viel Wert auf die baubiologische Errichtung seiner Bauwerke und war damit einer der Pioniere und großen Visionäre in Bezug auf die Umsetzung der baubiologischen Philosophie in der Hotellerie. Auch die Herstellung von biologischen Lebensmitteln vom hauseigenen Bauernhof ist für die Familie Hauser ein Herzensanliegen.

Die Leidenschaft für Landwirtschaft hat im Stanglwirt eine ähnlich lange Geschichte wie die Liebe zur Volksmusik und die Begeisterung für Gastfreundschaft. Hier wurde schon immer viel Wert auf einen sinnvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen gelegt und die bäuerliche Tradition hochgehalten. Gerade deshalb ist der Stanglwirt **der einzige Bio-Bauernhof mit integriertem Luxus-hotel** und versorgt seine Gäste mit vielen Köstlichkeiten, die in der hauseigenen Landwirtschaft entstehen. Unsere Landwirtschaft erstreckt sich über insgesamt 65 Hektar Grünland und 52 Hektar Almgebiet und ist auf vier Gemeinden aufgeteilt. Milch, Topfen, Butter, Joghurt, Käse und Brot werden allesamt in Eigenproduktion hergestellt. Dazu werden rund 6.950 kg Rindfleisch in unserer hauseigenen Metzgerei verarbeitet. Da wir nicht alles selbst herstellen können, achten wir bei unseren Lieferanten besonders auf beste Qualität, wenn möglich aus der Region.

**Mehr über die Bio-Fakten, die Nachhaltigkeit, die Baubiologie und die Landwirtschaft sowie die eigens hergestellten Produkte findest du auf unserer Homepage.**



# WIR MACHEN JEDEM GAST DEN HOF

## *Gasthof „Stangl“*

Unser Ursprung, der altherwürdige Gasthof, präsentiert sich seit über 400 Jahren von der gastfreundlichsten Seite und beeindruckt neben einer unvergleichlich heimeligen Atmosphäre und einer hervorragenden Auswahl an Speisen und Weinen mit so manchem Detail. Knarrende Treppen, raue Altholzwände und eine jahrhundertelange Tradition, die sich hinter jedem einzelnen Brett verbirgt, bekommen unsere Gäste im historischen Gasthof „Stangl“ authentisch serviert. Und das seit mehr als 250 Jahren ohne Ruhetag, ausgenommen von den covidbedingten Schließungen. Obendrein genießen die Gäste in der legendären „Kuhstall-Stube“ so manchen Augenschmaus gleich mit dazu.

Der Gasthof ist auch für Außer-Haus-Gäste und Einheimische ganzjährig geöffnet. Hier findet jedes Jahr seit 70 Jahren auch unser traditionelles Sängertreffen statt.





# BEWERBUNG

Wir würden uns sehr freuen, dich bald bei uns „daheim“ beim Stanglwirt begrüßen zu dürfen. Weitere Neuigkeiten und Wissenswertes über das gesamte Angebot des Hauses findest du auf unserer Homepage unter: [www.stanglwirt.com](http://www.stanglwirt.com)

Alle offenen Positionen findest du unter: [www.stanglwirt.com/karriere](http://www.stanglwirt.com/karriere)

## Stanglwirt - Bewerbungs - Rezept:

1. Man nehme deinen Lebenslauf inkl. Zeugnisse, gepaart mit einer ordentlichen Portion deiner Persönlichkeit



2. Garniere das Ganze mit einer Prise Motivation, warum du genau der/die Richtige für den Stanglwirt bist



3. Sende alles an [karriere@stanglwirt.com](mailto:karriere@stanglwirt.com) und werde Teil unserer großen Stanglwirt-Familie



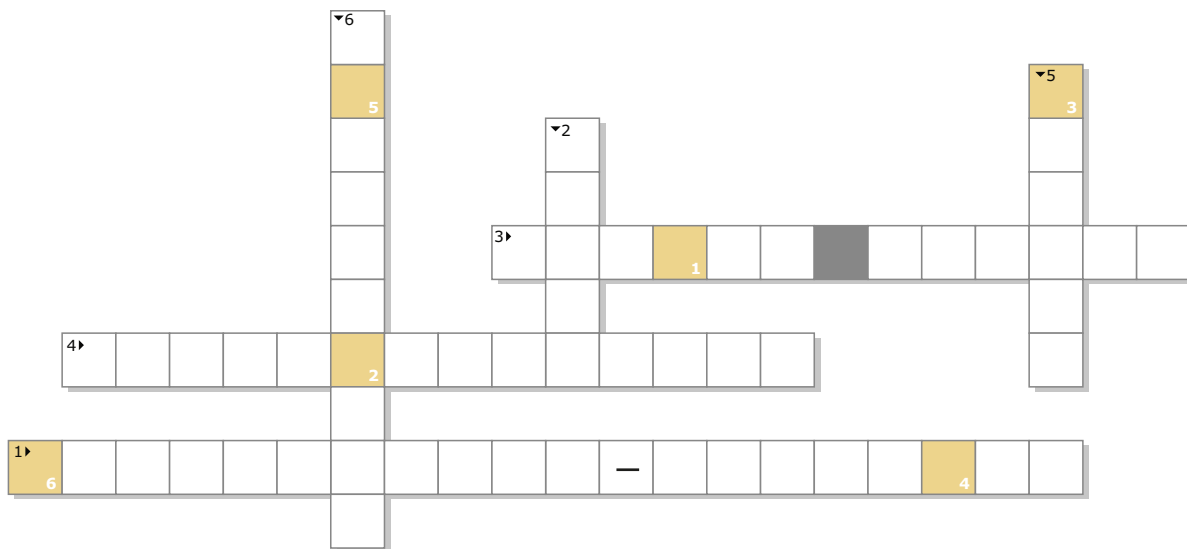
*... das macht Appetit auf ein spannendes und erfülltes Berufsleben ...  
... daheim beim Stanglwirt*

Sowohl dein Motivationsschreiben als auch dein Lebenslauf sollten vollständig, fehlerfrei und möglichst lückenlos sein. Natürlich sollte der Bewerber Interesse am Betrieb und seiner Arbeit zeigen. Dazu zählt idealerweise auch, dass sich der Interessent darüber informiert hat, was und wer wir sind, sowie sich mit der Philosophie unseres Hauses identifizieren kann.

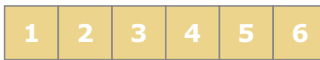
Wir freuen uns auf deine aussagekräftige Bewerbung auf unserer Homepage unter: [karriere.stanglwirt.com](http://karriere.stanglwirt.com)

# GEWINNSPIEL

Zeig uns, wie viel du schon vom Stanglwirt weißt und füll das Kreuzworträtsel aus. Die Lösung schickst du dann einfach mit dem Betreff „Gewinnspiel“ und deinem Namen an [karriere@stanglwirt.com](mailto:karriere@stanglwirt.com). Der Gewinner wird einmal im Jahr ausgelost und per Mail kontaktiert. Mit etwas Glück bekommst du dann einen coolen Preis zugeschickt.



Lösung



1. Wo wohnen die Mitarbeiter?
2. Wo liegt der Stanglwirt?
3. Wie heißt die Bergkette vor dem Stanglwirt?
4. Was ist einer der Kernwerte der Stanglwirt Philosophie?
5. Wie heißt die Eigentümerfamilie?
6. Welche Pferderasse lebt beim Stanglwirt?

6353 Going am Wilden Kaiser, Tirol, Austria | Tel.: +43/(0)5358/2000 | [karriere@stanglwirt.com](mailto:karriere@stanglwirt.com)  
[karriere.stanglwirt.com](http://karriere.stanglwirt.com) |  [@stanglwirt](https://www.instagram.com/stanglwirt) |  [facebook.com/stanglwirt](https://www.facebook.com/stanglwirt)